SGS

La Cave Idéale

Faut-il faire vieillir les vins modernes ?

Kyriakos Kynigopoulos,
directeur de Sgs œnologie, conseille 200 propriétés bourguignonnes de Marsannay à Santenay

« Aujourd'hui, on réfléchit et on intervient plus qu'avant. »

La RVF.- Où se situent les différences essentielles entre l'ancienne et la nouvelle œnologie en Bourgogne ?
Kyriakos Kynigopoulos.- Sous l'ère de l'ancienne école en Bourgogne, l'élevage se montrait stéréotypé, oscillant entre 18 et 24 mois, et paraissait plus empirique aussi. Les vieilles vignes donnaient les plus beaux vins, la qualité n'était pas vraiment maîtrisée. Les vins se révélaient souples, avec peu de couleur, sans tannins.
Au début des années quatre-vingt-dix, il y a eu une prise de conscience. On s'est mis à travailler les sols pour les faire vivre, à tailler la vigne afin d'équilibrer la production et amener des fruits mûrs. Après, il n'y a plus grand-chose à faire.
En cave, les Bourguignons ont découvert le pinot noir à la même époque. Jusqu'à présent, ils faisaient fausse route en pensant qu'il lui fallait de la chaleur. La thermovinification de courte durée (6 à 8 jours) engendrait des vins riches en couleur, mais instables dans le temps. Désormais, la tendance est à l'élaboration de vins élégants pour un plaisir immédiat, tout en ayant le souci du vieillissement.

D.R.

Aujourd'hui, on met des vins en bouteille plus frais, à la robe rubis foncé, cerise noire, aux arômes secondaires, avec un équilibre gustatif entre les tannins (70 %), le gras et le soyeux (30 %) : la fraîcheur est préservée avant la mise en bouteille et le potentiel aromatique est là.

La RVF.- Les vins d'aujourd'hui vieilliront-ils mieux que ceux d'hier ?
K. K.- Dans la nouvelle œnologie, tout contribue à ce que le vin conserve davantage de richesse initiale pour vieillir plus longtemps. Les macérations longues permettent d'extraire la matière le plus doucement possible, les robes sont violacées, stables dans le temps. La réduction du nombre de soutirages* en fait partie : on a découvert que le pinot noir se sentait bien mieux dans un milieu réducteur. Les vins restent sur lies* : celles-ci consomment l'oxygène et le répartissent équitablement sur les tannins. On supprime le collage* et on cherche la limpidité en imposant un long séjour en cuve sous l'influence du froid. Les transformations du vin s'effectuent beaucoup plus lentement.
En fait, on réfléchit et on intervient plus qu'avant. Il faut suivre de plus près les maturations en barrique, retarder les fermentations malolactiques*, marier les vins issus de fûts neufs et de plusieurs années… On n'effectue plus qu'un seul soutirage* (au lieu de trois) mais il faut savoir le réaliser au bon moment. Cela demande plus de disponibilité de la part du vigneron, autant dans sa tête que dans ses gestes. Un autre secret pour rendre les vins plus robustes : retarder les fermentations malolactiques jusqu'au printemps ou même l'été.

Propos recueillis par Mathilde Hulot